

Main menu table with columns for dates (11日 to 25日) and rows for menu items and ingredients. Includes a '献立名' column and a '材料名および使用量' column with color-coded nutrient indicators.

Menu for 26日(木) and 27日(金). Includes menu items like 'ツナピラフ' and 'グリーンミルクポタージュ'.

市内の6年生が考えた給食メニュー
4月の採用献立をお知らせします
6年生が給食の献立づくりにチャレンジ！今月は2つの献立が登場します。楽しみにしててくださいね。(給食に合うように内容を一部変更している場合もあります。ご了承ください。)

Table with 3 columns: 実施日, 給食の献立名, 考えた人の学校名. Lists the 16th and 23rd of the month.

箕面市内でとれる農産物を紹介します！
みなさんが食べている給食には、箕面市内の田んぼや畑でとれた農産物が、使われていますよ。
今年も毎月少しずつ箕面産の作物を紹介していきます。みなさんの住んでいる地域の田んぼでとれたものがあるかもしれませんね。お楽しみに！
～昨年5月の農業公社の畑より～



調理法(4月の献立より)
さわらとアスパラガスのチーズ焼き(16日の献立)
①さわらは角切り、グリーンアスパラガスはななめ切りにしてゆでておく。
②たまねぎは色紙切り、にんじんはいちょう切り、じゃがいもは厚めのいちょう切りにして固めにゆでておく。
③にんじん・たまねぎをいため、じゃがいもを加えて、塩・こしょうで軽く調味する。
④オーブンの天板にさわらといためた材料とグリーンアスパラガスに合わせて広げ、上からマヨネーズ風ドレッシングをかけ、粉チーズをふる。
⑤オーブンでこんがり焼く。

【4月平均栄養価】

Nutrition table with columns for Energy, Protein, Fat, Calcium, Iron, and Vitamins A, B1, B2, C. Values are provided for 1 month average.

箕面市の学校給食について

給食は4月11日(水)から始まります。年度初めにあって、箕面市の学校給食の内容等を紹介し
ます。

★実施目的★

学校給食は、栄養のバランスがとれた食事を友達や先生と一緒に食べるという心のふれあいの中で、
児童・生徒の健康や体位の向上を図ろうとするものです。また、児童・生徒の食に関する正しい理解と適
切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものでもあり、教育の一環として実施しています。

★実施概要★

○小学校・小中一貫校・中学校の全20校で完全給食(主食+副食+牛乳)を実施しています。

学校給食には必ず牛乳がつきます。これは、学校給食法で定められています。

また、成長期にある生徒にとってカルシウムを十分に摂取するためにも、

牛乳は欠かせません。

○給食は、各学校の給食室で作っています。

○主食は毎日米飯です。

○食材は全校で同じものを使用しています。



★特色★

○「箕面産」の米や野菜をできるだけ多く使い、地産地消をすすめています。

箕面市では、市内の農家や農業公社が育てた箕面産の米や野菜を給食材料として取り入れています。
生産者が直接学校の給食室に届けてくださるので、新鮮で安全安心です。子ども達が給食を通して食
べものの成り立ちを知り、食べものや生産者への感謝の気持ちを持てるように「箕面産」の情報提供や
顔の見える関係作りを行っています。

○食器は磁器食器を使用しています。



★献立★

○「旬」を大切にしています。

・味も栄養価も安全性も一番すぐれた「旬」の野菜や果物を使用するようにしています。

・箕面産の野菜をなるべく多く献立に取り入れるため、野菜の収穫状況によって急遽献立を変更するこ
とがあります。

○栄養のバランスが取れています。

○伝統食や行事食、外国の食文化に触れるような献立も取り入れています。

○調理加工済食品の使用は、極力控えています。

★材料★

○新鮮で安価で、良質なものを選んでいきます。

○野菜は、箕面市内で収穫されるものを優先的に使用しています。

○生鮮野菜や果物、肉類は、国内産のものを使用しています。

○食品添加物の少ないものを選んでいきます。



★食物アレルギー等の対応★

○食物アレルギー等で食べられない食品がある生徒には、次のような対応をしています。

・卵・牛乳・小麦・えび・大豆・ごま・大麦・いか・たこ の9品目とその加工品については、それらを除去し
た「除去おかず」を提供しています。

・これ以外の食品が食べられない場合は、その食品を含むおかずは提供できません。

○食物アレルギーがあってもなるべく同じ給食が食べられるように献立を考えています。

・多くの子どもに共通するアレルギー食品(卵・牛乳・小麦・えび)を使う回数を減らしていきます。

・下記の食品は、給食で使用しません。

そば、落花生、かに、アーモンド、くるみ、カシュナッツ、ココナッツ、キウイフルーツ、ししゃも、きびなご、
わかさぎ、たらこ、いくら、あわび、貝柱、まつたけ、ひやむぎ、バナナ、メロン、猪肉、あさり

★衛生管理★

給食の材料は、生鮮物や冷凍食品等は当日納品を原則とし、納品時の温度チェックや産地確認等、細
かい検収を行っています。暑い時期には、卵やもやしなど傷みやすい食品の使用は控えています。

また、加熱調理を原則とし、できるだけ喫食直前に配膳しています。

★給食ができるまで★

献立原案の作成

学校栄養士により
原案を作成

献立の作成

＜献立作成委員会＞
校長・教頭・教職員・PTA・
調理員・学校栄養士・教育
委員会担当で構成

物資の選定

生野菜や果物、肉類は国産のもの、食品添加物や農
薬の使用が少ないもの、遺伝子組みかえでないもの
等、品質を確認した食材を箕面市学校給食会が選定
し、当日各学校へ納品します。

★給食費と年間実施予定回数★

給食の年間実施予定回数は1・2年生が165回、3年生が140回です。給食回数は月毎に違いますが
毎月同額を徴収し、年度末で調整して年間で実施回数分の給食費を支払っていただきます。徴収する給
食費は給食の食材費のみで、給食実施に必要な設備費や人件費などは、全て市が負担しています。

| 給食費 | 月額 | 1食単価 |
|-------|--------------------------|------|
| 1・2年生 | 3,975円 (4~3月までの11回徴収) | 265円 |
| 3年生 | 3,710円 (4~2月までの10回徴収) | |

* 以下のような場合は、担任の先生に連絡をお願いします *

■5日以上欠食する
→給食を止めることができます。ただし、調整に2日かかります。

■食物アレルギー等で主食、牛乳等を欠食しなければならない。
→給食費の減額ができます。

